



mester 美斯特

使用说明书

使用前请详细阅读使用说明书

DJWS-12MST511

DJWS-12MST512

DJWS-15MST513

DJWS-15MST514

DJWS-17MST515



中山市美斯特实业有限公司

目 录

一、产品特点-----	02
二、各部件名称-----	03
三、各部件用途-----	04
四、技术参数-----	04
五、操作指南-----	05
六、操作方法-----	08
七、注意事项-----	09
八、保修与服务-----	09
九、疑难解答-----	10
十、维护保养-----	10

尊敬的用户:

感谢您选择、使用本产品!

本产品是一件设计精良,高品质的家用电器产品。为了方便您的使用,请仔细阅读本说明书,并按照本说明书的介绍进行操作。

自始至终,我公司为您提供最优质的服务,由于产品的不断改进,您所得到的产品可能与说明中的图示不完全一致,谨此致歉。

该系列产品执行中华人民共和国国家标准:

GB4706.1-1998 GB4706.30-2002 GB4706.19-2004

产品特点

- 专利素流技术
- 全自动智能化
- 豆少渣细浆浓
- 米糊豆浆两用
- 七项技术提升
- 浓缩科技精华
- 人性标准设计
- 二次乳化技术
- 美学流线外观
- 体现阳光个性
- 耐用可靠放心
- 产品优化设计

• 新鲜卫生

煮沸后,经较长时间延煮,豆浆被彻底乳化,豆腥味被彻底清除,口感香浓滑爽,为传统制作方法不能比。所采用的不锈钢和高级塑料件,符合国家食品卫生标准。豆浆和米糊新鲜、香浓、卫生。

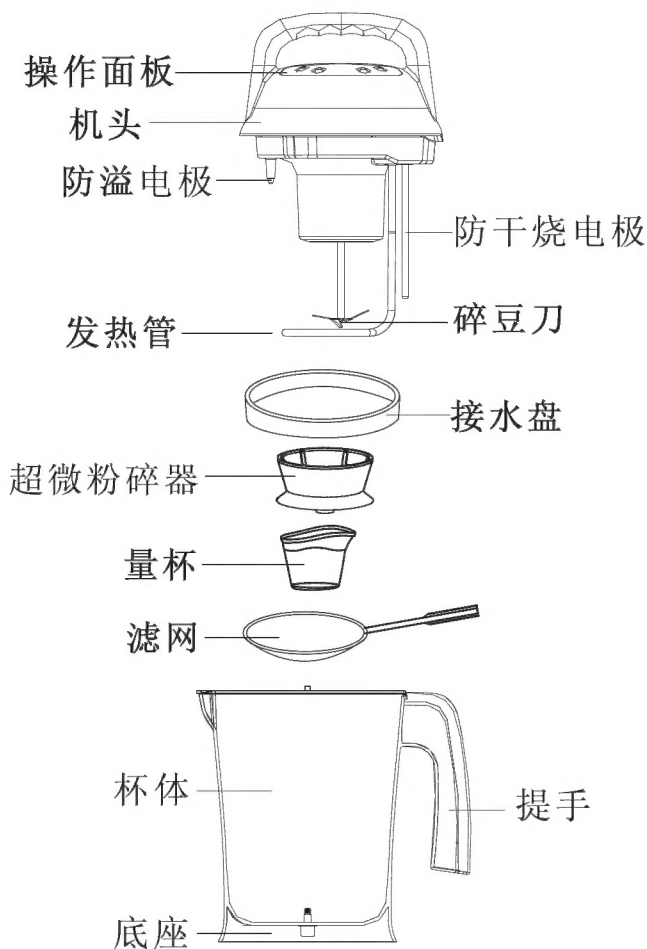
• 安全可靠

经优化设计,密封性采用双重密封,不易产生冷凝水,智能IC采用进口芯片制造,抗干扰能力强,具有优良的防溢功能和防干烧功能,采用优质强力电机和不锈钢电热管,安全可靠、经久耐用。

• 营养经济

卫生营养专家提示,豆浆中含有丰富的植物蛋白质,维生素A、B1、B2、烟草酸、钙、磷、铁等营养成分,具有补虚清热、润肺、利肠、补钙、降压、降低胆固醇作用。豆浆中还含有丰富黄酮素,长期饮用可壮固骨质,减少和预防骨质疏松症。黄酮素还能抑制癌细胞的生长,对乳腺癌、膀胱癌、前列腺癌有一定的预防作用。是老少皆宜、养颜益寿、美容健身的绿色饮品。

各部件名称:



上图仅为 DJWS-17MST515 图示, 其余型号各部件名称相同

各部件用途:

机头: 本机主要部件, 内有电机、微电脑控制板、变压器等部件。

不锈钢桶/透明桶: 符合食品卫生标准的优质进口材料, 用于盛放豆浆或米糊。

电源插座: 用于插接电源线。

面板开关: 按下相应的功能键, 对应的功能指示灯亮, 机器开始工作。

超微粉碎器: 专利技术, 在刀旋转时, 能产生紊流, 助力粉碎物料。方便使用, 易清洁。

量杯: 用于量取黄豆、米和各种配料。

水位线: 水位标识, 制作豆浆或米糊之前应加水至上下水位线之间。

防干烧电极: 用于检测水位, 当水位碰到防干烧电极时, 机器方能工作, 无水时报警。

发热管: 不锈钢材质, 用于煮浆或米糊。

碎豆刀: 利用优质合金钢, 用于粉碎豆或米等物料。

防溢电极: 用于检测豆浆沸腾, 防止溢出。

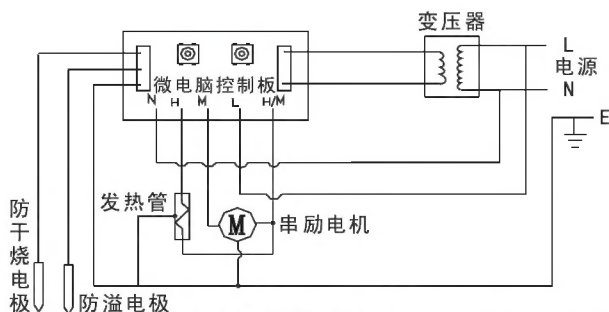
机身: 符合食品卫生标准的优质进口材料, 用于安装电机等主要部件。

接水盘: 工作完成后用于放置机头。

主要技术参数:

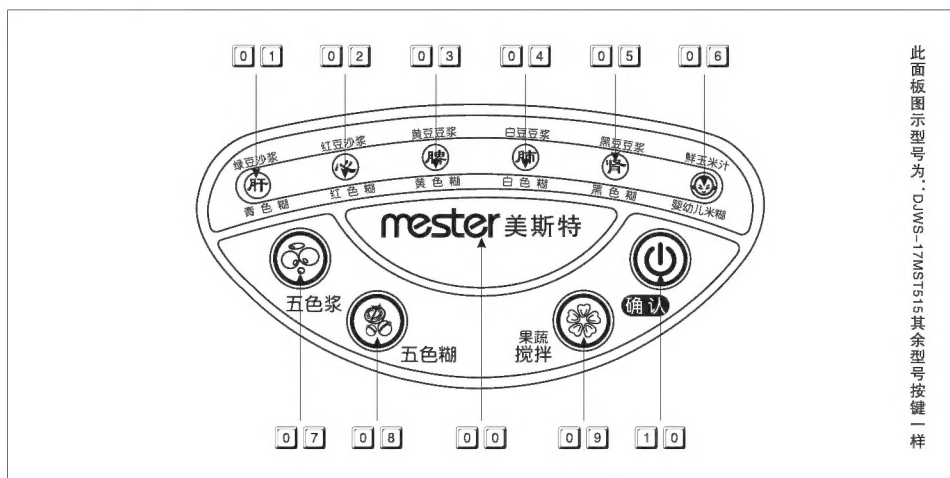
品名: 豆浆机

型号	额定电压	额定加热功率	额定电机功率	额定容量
DJWS-12MST511 	220V~50Hz	700W	200W	1.0~1.2L
DJWS-12MST512 	220V~50Hz	700W	200W	1.0~1.2L
DJWS-15MST513 	220V~50Hz	850W	200W	1.3~1.5L
DJWS-15MST514 	220V~50Hz	850W	200W	1.3~1.5L
DJWS-17MST515 	220V~50Hz	850W	200W	1.5~1.7L



(注: 电路原理图仅供参考, 如有变动, 恕不另行通知)

操作 指南:



00操作面板，初次通电，蜂鸣一声，所有指示灯齐亮，证明已通电，此时可以选择相应的功能，按确认键后开始进入工作状态，所选的功能按键、确认键、与相应的指示灯齐亮，不闪动，工作完成后，音乐提示，并相应按键与指示灯闪动。

01绿豆沙浆、青色糊指示灯（亮），选择此功能后，按确认键后方可进入工作状态，工作时显示灯亮（不闪动），工作完成后显示灯亮并（闪动）。

02红豆沙浆、红色糊指示灯（亮），选择此功能后，按确认键后方可进入工作状态，工作时显示灯亮（不闪动），工作完成后显示灯亮并（闪动）。

03黄豆豆浆、黄色糊指示灯（亮），选择此功能后，按确认键后方可进入工作状态，工作时显示灯亮（不闪动），工作完成后显示灯亮并（闪动）。

04白豆豆浆、白色糊指示灯（亮），选择此功能后，按确认键后方可进入工作状态，工作时显示灯亮（不闪动）工作完成后显示灯亮并（闪动）

05黑豆豆浆、黑色糊指示灯（亮），选择此功能后，按确认键后方可进入工作状态，工作时显示灯亮（不闪动）工作完成后显示灯亮并（闪动）。

06鲜玉米汁、婴幼儿米糊指示灯（亮），可制作玉米汁或婴幼儿米糊。

07“豆浆”功能选择键：可选择干豆或湿豆制浆，工作时此按键常亮不闪动，工作完成后，此按键显示（亮）并闪动。

08“养身糊”功能选择键：可选择相应的功能，工作时此按键常亮不闪动，工作完成后，此按键显示（灯光）并闪动。

09“果蔬汁搅拌”键：可制作果蔬饮品，是搅拌功能键，工作时此按键常亮不闪动，工作完成后，此按键常亮并闪动。

10“确认开始”键：当功能选择后，按确认开始键才进入工作状态，并显示（灯光），不闪动，工作完成后，显示（灯光）并闪动。注：每次制浆或制养身糊时，必须要按“确认开始”键后才进入工作状态。

一：制作“干/湿豆浆”的程序

- 1、加热：通电后按“干/湿豆浆”键，选择模式，按“确认”键，进入制浆状态。
- 2、预加热/预搅打：自动进入预加热程序，加热一段时间后进行预搅打。
- 3、加热/搅打：该阶段不停的反复加热和搅打使豆子彻底的粉碎。豆浆初步沸腾。
- 4、熬煮：豆浆沸腾后，进入熬煮阶段，发热管间断加热，使豆浆充分煮熟，充分乳化，历时7分钟左右。
- 5、结束报警：工作结束，电机、发热管停止工作，并自动音乐报警提示，豆浆已制作完成，拔下电源插头，即可准备饮用。

二：制作“养身糊”的程序

- 1、加热：通电后按“养身糊”键，选择模式，按“确认”键，加热大约7分钟。
- 2、预搅打：约几分钟后，电机开始进行预搅打1次，然后继续加热。
- 3、加热/搅打：该阶段不停的反复加热和搅打使大米彻底的粉碎。养生糊初步煮沸。
- 4、熬煮：养生糊沸腾后，进入熬煮阶段，发热管间断加热，并插入间断搅拌，充分煮熟，完全乳化，历时7分钟左右。（制作婴幼儿米糊时，熬煮过程中会出现搅打）。
- 5、结束音乐提示：工作结束，电机、发热管停止工作，并自动声光音乐提示，养身糊已制作完成，拔下电源插头，即可准备饮用。

“养身糊”的用料说明：

- 1、米：一般大米，但须注意不要用发霉变质的大米，以含油性重的大米为佳。
- 2、配料：一般是指花生、芝麻、核桃仁、莲子等，用户也可以根据自己的喜好而定，但须注意不要使用含糖量较高的配料，以免出现制作效果不佳现象。

三：制作“果蔬/搅拌”的程序

通电后，按“果蔬/搅拌”键，“果蔬/搅拌”灯常亮。电机循环搅打4次，并结束音乐提示。

制作果蔬浆时，请将果蔬切成 $1 \times 1 \times 1$ cm的大小，将切好的果蔬放入杯体中（用随机附送的量杯，以量杯满杯的2杯为准），加水至上下水位线之间。

DJWS-12MST511

DJWS-12MST512

“干/湿豆浆”对应功能的物料配置表

物料 \ 功能	黄豆豆浆	红豆沙浆	绿豆沙浆	白豆豆浆	黑豆豆浆	鲜玉米汁/湿玉米
干豆量	80g	80g	80g	80g	50g	按量杯 的一满杯
湿豆量	120g	为了使口感更佳，营养更丰富，制作红豆、绿豆、白豆、黑豆时请使用干豆制作。				
以上功能必须按“干/湿豆浆”键，选择相对应的功能进行操作，详细配方请参照随机附带的养身宝典						

“养身糊”对应功能的物料配置表

物料 \ 功能	清肝明目糊	养心补血糊	健脾养胃糊	润肺美白糊	补肾益气糊	婴幼儿米糊
主料	80g	80g	80g	80g	80g	120g
配料	30g	30g	30g	30g	30g	
以上功能必须按“养身糊”键，选择相对应的功能进行操作，详细配方请参照随机附带的养身宝典						

DJWS-15MST513

DJWS-15MST514

“干/湿豆浆”对应功能的物料配置表

物料 \ 功能	黄豆豆浆	红豆沙浆	绿豆沙浆	白豆豆浆	黑豆豆浆	鲜玉米汁/湿玉米
干豆量	90g	90g	90g	90g	60g	按量杯 的1.5杯
湿豆量	150g	为了使口感更佳，营养更丰富，制作红豆、绿豆、白豆、黑豆时请使用干豆制作。				
以上功能必须按“干/湿豆浆”键，选择相对应的功能进行操作，详细配方请参照随机附带的养身宝典						

“养身糊”对应功能的物料配置表

物料 \ 功能	清肝明目糊	养心补血糊	健脾养胃糊	润肺美白糊	补肾益气糊	婴幼儿米糊
主料	80g	80g	80g	80g	80g	120g
配料	30g	30g	30g	30g	30g	
以上功能必须按“养身糊”键，选择相对应的功能进行操作，详细配方请参照随机附带的养身宝典						

DJWS-17MST515

“干/湿豆浆”对应功能的物料配置表

物料 \ 功能	黄豆豆浆	红豆沙浆	绿豆沙浆	白豆豆浆	黑豆豆浆	鲜玉米汁/湿玉米	
干豆量	100g	100g	100g	100g	80g	按量杯 的1.5杯	
湿豆量	150g	为了使口感更佳，营养更丰富，制作红豆、绿豆、白豆、黑豆时请使用干豆制作。					
以上功能必须按“干/湿豆浆”键，选择相对应的功能进行操作，详细配方请参照随机附带的养身宝典							

“养身糊”对应功能的物料配置表

物料 \ 功能	清肝明目糊	养心补血糊	健脾养胃糊	润肺美白糊	补肾益气糊	婴幼儿米糊
主料	90g	90g	90g	90g	90g	130g
配料	30g	30g	30g	30g	30g	
以上功能必须按“养身糊”键，选择相对应的功能进行操作，详细配方请参照随机附带的养身宝典						

各部件的使用及制作的简单操作方法：

- 1、用量杯按刻度线量取干豆或湿豆（用冷水浸泡8至10小时左右，冬长夏短），泡好的豆在制作前至少要搓洗1-2次，米糊用料按量杯刻度线量取米量和配料量（花生、芝麻等）。



- 2、将紊流杯固定孔对准豆浆杯的螺钉柱，按顺时针方向拧紧。
注意：不要用力过大，以免损坏紊流杯，以紊流杯不晃动为准。
- 3、将事先准备好的豆或米以及配料直接倒入豆浆杯内。



- 4、往豆浆杯内注入饮用水，水位严格控制在上下水位线之间。
（在冬天，加入20℃左右的温水效果更佳）
- 5、将机头轻轻对准放在豆浆杯上，插上电源线。
- 6、选择所需的功能，按下“确认开始”键，启动机器。



- 7、工作结束后需饮用鲜热豆浆或米糊时，请先拔掉电源线。
- 8、本机制作的豆浆，浆渣一起熬煮，营养充分释放，用户可根据自己的喜好，采用随机附送的滤网对豆浆进行过滤，可使口感更细腻。
注：本过滤方式仅限于制作豆浆时使用，制作米糊时则不需要过滤。



- 9、将机头下部、防溢探针、防干烧探针、发热管、碎豆刀、紊流杯、豆浆杯等清洗干净，以备下次使用。
注意：清洗时机头严禁入水。

上图仅为 DJWS-17MST515 图示，其余型号操作方式相同

注意事项：

1. 请不要损伤、划破、过份弯曲、拉伸、扭曲电源线，更不要在其上放置重物或夹在其它物体中，可能会导致绝缘层老化、电源线断裂或短路，进而引起火灾或触电。
2. 在清洗机器时，若插座不小心进水。请及时擦拭干净并确认干燥后才能通电制作豆浆、米糊，以免漏电伤人。
3. 制作豆浆或米糊时，请先将洗净的桶及素流杯装好，再将洗净的物料放入桶内然后加水至上、下水位线之间。
4. 机器工作后期或工作完成后，请勿拔、插电源线插头并重新按键执行工作程序，否则可能造成豆浆或米糊溢出，以及发热管烧黑烧糊。
5. 倒浆前，请拔掉电源线。
6. 制浆时，桶体表面高温，勿接触，莫让儿童接近。避免烫伤。
7. 切勿将机头浸入水中或用水冲洗机头上部，不然造成漏电或机头内部微电脑控制板或电机损坏。
8. 防溢电极要洗干净，以免防溢功能失效，造成溢浆事故。
9. 刀刃锋利，请勿触摸。
10. 机器工作时，请勿提起机头，以免意外伤人。制浆完成后，请将机头放置接水盘中，避免跌落伤人。
11. 用冷水制浆，制浆勿用超过60℃的热水，制糊勿用超过40℃的热水。
12. 专机专用，请您勿用豆浆机烧开水，否则影响本机的使用寿命。
13. 勿将本机放入冰箱或冷柜中，急剧冷却会使机头内部产生“冷凝水”，可能引起机头内微电脑控制板的故障。
14. 本产品为I类电器，用户室内供电插座一定要接有可靠的地线，插座规格应为：（250V~10A）。
15. 本产品使用环境为一般室内环境，请勿在户外恶劣环境下使用。
16. 如果电源线损坏，必须到美斯特公司售后服务部购买专用电源线更换。
17. 制作饮品时，请将机头放置于儿童触摸不到的地方。

保修与服务：

如果您需要有相关的信息或服务，或者您遇到问题请登陆美斯特网页：
www.mester.com.cn或拨打全国服务热线：4008-812-888。我们会根据您的要求为您进行全方位的售后服务，解决您的后顾之忧。

疑难解答:

- 1、本机采用优质强力交流串激电机，转速极高，运转时出现间歇性的，忽快忽慢的声音，属正常现象，不会影响机器的使用寿命。
- 2、当本机出现异常时，请冷静阅读下表，必令问题迎刃而解。

现象	原因	解决办法
插电后电源指示灯不亮	供电插座无电	检查电源
	电源线两端未插好	插好电源插座
米糊、豆浆溢出	水加得过多或过少。	水位控制在两水位线之间
	防溢电极未洗净，残留物干后固化令电极不导电，防溢功能失效。	洗干净防溢电极
加热程序不启动或米糊、豆浆煮不熟	水太多	水位控制在两水位线之间
	豆未用手搓洗干净，表面植物碱未除净，泡沫太多。	将物料搓洗干净
到时不报警	只放水没放豆	按规定加豆
按“启动”键后机器只报警不工作	未加水或加水太少，防干烧电极露出水面	加水到上、下水位线之间
开机后漏电开关跳闸或程序紊乱	未按章操作，机头内进水，造成电路故障	联系维修点
电热管烧糊、烧黑	米糊、豆浆制作过程中重复启动机器或因停电二次启动机器	按操作步骤制作
	桶内预先加糖	按操作步骤制作
	放物料过多	按量杯加料、按水位线加水
米糊、豆浆太稀	放物料过少或放水过多	按量杯加料、按水位线加水
	物料质量差或使用陈年物料或变质物料本身浆汁少	选用优质物料以保证米糊、豆浆的口感

维护保养:

- 1、清洁前请先拔下电源插头。
- 2、机头严禁用水冲洗或浸入水中清洗，素流杯和豆浆杯可浸入水中清洗。
- 3、豆浆/米糊做好后，先拔下电源插头，然后将机头竖直提出放在托盘中，再倒出豆浆/米糊，在杯中加入冷水，再把机头放回杯内冷却，发热管则更加容易清洗，以延长发热管的使用寿命。
- 4、冷却后，用随机附送的清洁布清洗碎豆刀、发热管、防溢探针、防干烧探针、豆浆杯、素流杯、电机轴。
- 5、本产品若长期不用，请将产品保存在干燥通风处，以防电机受潮发霉。



mester 美斯特

中 山 市 美 斯 特 实 业 有 限 公 司

地址：广东省中山市东凤镇同乐工业园

电话：0760-22781888

全国免费服务热线：4008-812-888

传真：0760-22781777

网址：[Http://www.mester.com.cn](http://www.mester.com.cn)

邮编：528425